

Scortese, la nuova tonica pura con estratto di tè verde

cortese-gamma-img-7667-2ebf120b

1920. Venezia. Da qui parte il viaggio del botanico Eduardo Soranzo. Destinazione Parigi. Un tragitto ricco di emozioni, sensazioni, scoperte, amori. La vita trabocca, in questa esperienza, e il viaggiatore appunta ogni dettaglio nel suo diario. Una volta tornato in Italia decide di esprimere e di fissare per sempre tutte queste indimenticabili esperienze in una ricetta. Al suo interno ci sono profumi e aromi scelti per essere i testimoni di momenti intensi, di incontri indimenticabili e ricordi struggenti.

Oggi questo diario è diventato lo spunto per creare la prima tonica italiana a base di estratto di tè verde, cardamomo nero, lemongrass, estratto di china naturale e pochissimo zucchero. Una ricetta al top per una bevanda premium, strutturata, con un tono molto determinato d'apertura e una chiusura con note di forte carattere e persistenza. Un grande lavoro di ricerca ha messo a confronto i migliori marchi di gin per creare un bouquet organolettico che si sposa alla perfezione con gli spirit di più alto livello. Inoltre, la bolla è piccola e morbida per creare un perlage delicato e molto fino. Questa nuova tonica è ideale per la miscelazione e vuole elogiare il mestiere di bartender e la capacità dei professionisti nel creare cocktail in grado di affascinare, stupire e raccontare.

Scortese La location scelta per la presentazione ufficiale è il piano nobile di Ca' Vendramin Calergi, un luogo magico ed evocativo di Venezia, sede del Casinò. Il richiamo forte è all'estetica e allo stile anni '20, periodo in cui nacquero, come reazione al proibizionismo americano, i locali speakeasy che oggi sono fonte di ispirazione per i bar più trendy in tutto il mondo. L'evento, strettamente riservato, accoglie i migliori bartender italiani e vede la partnership di alcune etichette italiane di gin, realizzate con ricette esclusive e materie prime d'eccellenza.

Oggi, erede delle memorie del botanico veneziano è **Samuele Ambrosi**, uno fra i più grandi interpreti a livello internazionale del mondo mixology. Fiduciario Aibes (Associazione Italiana Barman e Sostenitori), è titolare a Treviso del Cloackroom – Cocktail Lab ed è formatore e consulente per numerosi brand del mondo beverage. La ricetta da lui creata, ripercorrendo il viaggio di Soranzo è una

vera novità nel mondo dei cocktail italiani: «L'introduzione di SCORTESE – sottolinea Ambrosi – vuole essere un gesto di rottura. Scortese, appunto, e in pieno stile Bevande Futuriste, che incarna lo spirito ribelle, sbarazzino e controcorrente del Futurismo italiano. SCORTESE rappresenta tutto questo, perché è una tonica unica nel panorama italiano, con materie prime selezionate e completamente naturali, e una ricetta molto vicina alla tonica originale, che aveva un'elevata percentuale di estratto di china. Oggi i sodati in Italia stanno vivendo una seconda giovinezza e SCORTESE nasce per esaltare il lavoro di tanti professionisti che stanno portando nel nostro paese la cultura di un bere raffinato, attento alla qualità e desideroso di emozioni forti e autentiche».

SCORTESE va a inserirsi a pieno titolo nella filosofia e nell'approccio non convenzionale di Bevande Futuriste, l'azienda che in pochissimo tempo ha portato nel mercato italiano una serie di importanti novità, accomunate da una grande attenzione alla qualità. «SCORTESE è un grande orgoglio – pone l'accento **Elena Ceschelli**, direttore marketing di Bevande Futuriste – perché sarà uno strumento eccellente nelle mani dei bartender. È una tonica pensata per loro e, soprattutto, pensata da uno di loro. Per questo ringrazio Samuele Ambrosi che ha fatto un lavoro di ricerca eccezionale. Sono certa quindi che la novità di Bevande Futuriste porterà grandi soddisfazioni ai professionisti e anche al consumatore finale. La qualità vera, infatti, è riconoscibile al primo sorso».

Ulteriori informazioni su <http://www.bevandefuturiste.it/>

Fonte: [Beverdfood](#)